

Joseph Micieli sarà alla guida della cucina di un nuovo locale a Catania

scritto da Redazione | 10/05/2022



Lo chef sarà artefice del menù del ristorante Mareide, in arrivo all'interno del format Piazza Scammacca nel capoluogo etneo

È in partenza una nuova avventura gastronomica per lo **chef Joseph Micieli**, che si aggiunge ai due format vincenti, **Scjabica** e **Cucina Costiera**, già funzionanti a Punta Secca (Ragusa). La nuova tappa è sicuramente importante e prestigiosa in quanto Micieli firmerà la cucina del **Ristorante Mareide**, di imminente apertura e situato all'interno del mercato enogastronomico denominato **Piazza Scammacca a Catania**.

Joseph Micieli firma la cucina del Mareide di Catania

La pesca, come strumento di sopravvivenza che fu di generazioni di abitanti dei tanti borghi siciliani, è al centro della sua arte. Sperimentazione sì, ma nella concezione di sacralità della materia prima. Lo chef **Joseph Micieli** spinge fino al punto in cui poi ritorna indietro, come l'elastico di una fionda, senza mai staccarsi dalla base. Con questa filosofia ha costruito il successo dei suoi locali nella provincia Iblea e con questa filosofia si appresta ad avviare questa nuova esperienza.

L'offerta del Mareide vedrà anzitutto i crudi, i fritti e - come novità - una **linea di affumicati di pesce studiati per il progetto**, inserendo anche qualche piatto fuori carta in modo da poter stuzzicare il gusto degli ospiti al tavolo.

Micieli si è detto entusiasta e stimolato da questa nuova avventura, un modo per presentarsi nel migliore dei modi nel capoluogo etneo.

«Catania è una città cosmopolita e di grande impatto storico ed emotivo, una delle capitali della cultura siciliane e una realtà metropolitana frequentata ogni anno da tantissimi turisti e visitatori. Il format scelto per Mareide è quello della location informale con un menu di piatti assolutamente inediti, legati alla cucina di mare, fresca e senza fronzoli, ma con una chiara identità».

In attesa che a stretto giro venga comunicata la data di apertura del ristorante, lo chef Micieli quasi giornalmente sta seguendo l'evoluzione del progetto totalmente nuovo, dando da subito l'impronta della sua cucina e della sua personalità ad uno spazio di gusto che coinvolgerà chi ama il buon cibo e la cucina di mare.

Info: www.josephmicieli.it